7º AÑO FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA	BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CARGA HORARIA	3 Horas Semanales 108 Horas Anuales
CAPACIDADES A DESARROLLAR	Finalizado el cursado de la materia los y las estudiantes deberán haber desarrollado las siguientes Capacidades: - Reconocer el seguimiento de cada uno de los nutrientes que se ingieren (macro y micro) desde la digestión, absorción y metabolismo. Distribución e importancia nutricional de cada uno según las FC que cumplen en el organismo. - Reconocer e identificar según las características de composición físico-químicas y organolépticas a todos los grupos de alimentos que existen para poder aplicar sobre ellas los tratamientos o modificaciones necesarias, según investigaciones que requieran su especialidad de técnicos.
CONTENIDOS	
Introducción a la nutrición; Agua: utilidad fisiológica, balance hídrico; Glúcidos: utilidad fisiológica y función energética, digestión y metabolismo; Fibra dietética: utilidad fisiológica; Proteínas: digestibilidad y valor biológico, utilidad fisiológica; Lípidos: utilidad fisiológica, aspectos nutricionales y distribución y metabolismo; Alcohol: metabolismo, aporte calórico; Electrolitos: utilidad fisiológica, caracteres nutricionales del Na, K y Cl; Minerales: metabolismo, características nutricionales Ca, Mg y P; Elementos traza: utilidad fisiológica y metabolismo, características nutricionales F, I, se, Cu, Zn, Mn, Ni, Co, Cr , Mo; Vitaminas: liposolubles e hidrosolubles: utilidad fisiológica y metabolismo, cuantificación, características nutricionales, recomendaciones dietéticas, repercusiones sobre la salud; Energía: concepto, utilidad fisiológica, contenido energético de los alimentos, aporte energético de los principios inmediatos, necesidades energéticas del cuerpo humano; Aditivos. Leche y productos lácteos: propiedades fisicoquímicas y organolépticas; composición: proteínas, fracción caseínica, miscelas, geles y proteínas del suero, carbohidratos, lípidos, ácidos orgánicos, minerales, vitaminas y enzimas; clases de leche; productos	

IF-2018-31694415-GDEBA-DETECDGCYE

lácteos: leches ácidas, crema y manteca, leche condensada, productos lácteos en polvo, helados, quesos, caseinatos, productos del suero, lactosa. Carnes: Composición y función, proteínas, contracción y relajación, ácidos orgánicos, modificación post mortem en el músculo; huevos: estructura, características físicas y composición; ovoproductos: generalidades. Grasas y aceites comestibles: grasas animales y vegetales; margarina: composición, clases; mayonesa; determinación de la grasa de los alimentos. Cereales y derivados: anatomía; gluten: estructura; enzimas; legumbres y frutos secos; componentes individuales; proteínas y aminoácidos libres; enzimas. Azúcares y miel: sacarosa, clases de azúcar, productos de la degradación del almidón, fructosa, xilitol, manitol, sorbitol; miel. Bebidas alcohólicas: cerveza: generalidades y composición; etanol; vino: clases de vid. Café, Té y Cacao: composición; alteraciones; adulteraciones.Valoración nutricional y fórmula desarrollada para trabajar con la elaboración de etiquetas que indiquen composición de alimentos.

ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

Esquemas de procesos paso a paso de temas específicos como digestión – absorción y metabolismo de cada uno de los nutrientes con los que se trabaja.
Cuadros sinópticos y de resumen para facilitar interpretación.
Realización de etiquetas para la comercialización de grupos de alimentos y saber así aplicarlas a microemprendimientos e industrias alimenticias.
Realizar fichas de estudio divididas según el grupo de alimento tratado.
Explicaciones docentes. Etc.
Lectura de textos. Ilustraciones con procesos realizados. Libros de biblioteca y/o videos aportados por páginas de internet avalados por asociaciones pertinentes. Evaluaciones con exposiciones individuales y grupales. Evaluaciones escritas individuales. De la evaluación escrita.
De la interpretación de documentación técnica. De la resolución de guías de ejercicios
En el marco de las capacidades a desarrollar propuestas, el docente deberá evaluar si el alumno:
-Resuelve situaciones problemáticas
-Adopta una opinión fundada
-Localizar fuentes de información bibliográficas, estadísticas, etc.
-Realizar presentaciones orales y escritas a través de diferentes medios y soportes (Power Point, Prezzi) y escrita (informe, memoria, crónica, ensayo)
-Adopta una posición fundada
-Valora la diversidad, atiende y respeta las posiciones de otros, reconociendo sus argumentos.
-Conoce y comprende las necesidades personales de aprendizaje, formular objetivos de aprendizaje, movilizar de manera sostenida el esfuerzo y los recursos para alcanzar los objetivos y evaluar el progreso hacia las metas propuestas, asumiendo los errores como parte del proceso.
-Demuestra habilidades de relaciones interpersonales y de trabajo en equipo.

-Reconoce el seguimiento de cada uno de los nutrientes que se ingieren (macro y micro) desde la digestión, absorción y metabolismo.

-Reconoce e identifica según las características de composición físico-química y organoléptica a todos los grupos de alimentos que existen para poder aplicar sobre ellas los tratamientos o modificaciones necesarias, según investigaciones que requieran su especialidad de técnicos.